

# RIGATONI AI POMODORI FRESCHI

[HOME PAGE](#)

[CHI SIAMO](#)

## Dose per 4 persone

[ANTIPASTI](#)

- 400 grammi di pennette
- 3 pomodori (verdi o maturi,vanno bene entrambi)
- 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- ricotta secca o formaggio grattugiato

[PRIMI PIATTI](#)

## Preparazione

[SECONDI  
PIATTI](#)

- In una zuppiera schiacciate l'aglio con un pizzico di sale, aggiungete l'olio, il peperoncino, i pomodori tagliati a fettine e lasciateli macerare (se possibile una mezzora)
- Nel frattempo in abbondante acqua salata cucinate la pasta,scolatela al dente, mescolatela bene con il condimento,grattugiate con la ricotta o il formaggio e servite.



[DOLCI](#)

[CHICCHE](#)

[SALSE](#)

[CONTATTI](#)

[Stampa ricetta](#)